'LIFE TASTES GOOD'

A GLOBAL COMPANY

Kuvings

Before returning product
to store please contact customer
support for any questions or assistance.

Web: www.kuvings.com

E-mail: support@nuc.co.kr

Toll Free: (888) 682-5559

© Kuvings 2013

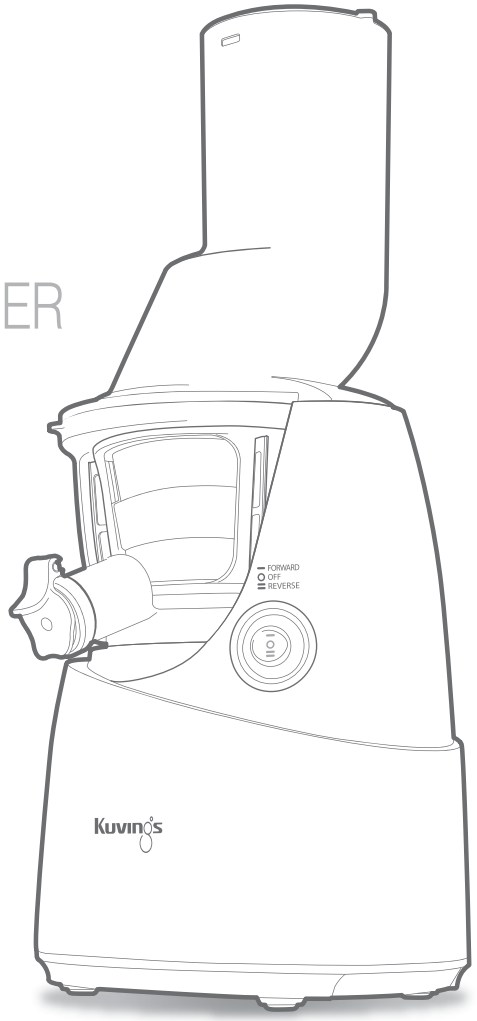
B77JM6Ⓖ1-131226M

Kuvings
WHOLE SLOW JUICER

M6 B6000

KUVINGS WHOLE SLOW JUICER MANUAL

- After you read this manual, keep in the place you can reach easily.
- Household use only.



EN

FR

CONTENTS

04 Important Safeguards
05 Safety Warning
06 Parts
08 How to Assemble
10 How to Operate
12 Tips on Operation
13 Tips on Ingredient
14 Ingredients Preparation
18 How to Disassemble and Clean
20 How to Clean Silicone Parts
21 OPTIONAL | How to Use the Cleaning Tool
22 Troubleshooting Q&A
24 Specifications

EN

Read all Instructions Before Use

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor or base of unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
11. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
12. Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
13. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
14. When a separable pulp container is provided, Do not operate without the pulp container in place.
15. Please do not alter the appliance in anyway.
16. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in the manual.
17. The appliance should be used for limited period of time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

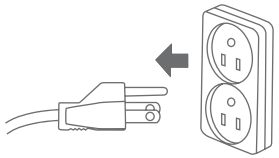
- This appliance is for household use only. Please follow the instructions in the manual carefully. (The appliance cannot be covered under the manufacturer's warranty if the product is used in a way not intended by the manufacturer or commercially.)
- Save the instruction manual for future reference.
- If the appliance is given as a gift, please include the manual with the product.

The following precautions are provided to ensure the safety of the user. Please carefully read through the precautions and exercise care when using the appliance.

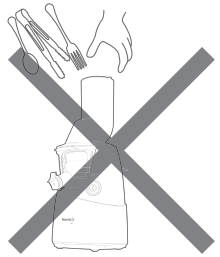
⚠ Warning: This label warns of the risk of death or severe injuries.
❗ Caution: This label warns of the risk of injuries or appliance damage.

Prohibited | Do not disassemble | Must take action

Unplug the power cord when not in use.

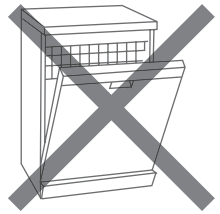


Do not put fingers or other objects in to the feeding tube while it is in operation;
*It may cause injury.

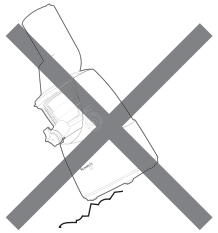


Do not keep or operate the appliance near infants or toddlers;
*It may injure them.

Do not put the juicer parts in the dishwasher or extremely hot water;
*The parts may wear faster.

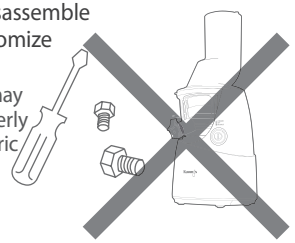


Do not use the appliance on an uneven surface;
* It may cause a malfunction if the appliance tips over.

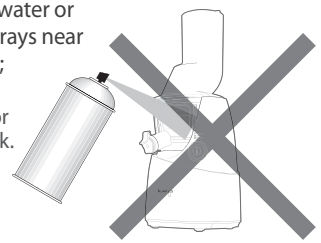


Do not use any hazardous chemicals to clean the appliance;
* It may change the color of the appliance or result in a fire.

Do not repair, disassemble the base, or customize the appliance;
* The appliance may not operate properly causing fire, electric shock, or injury.

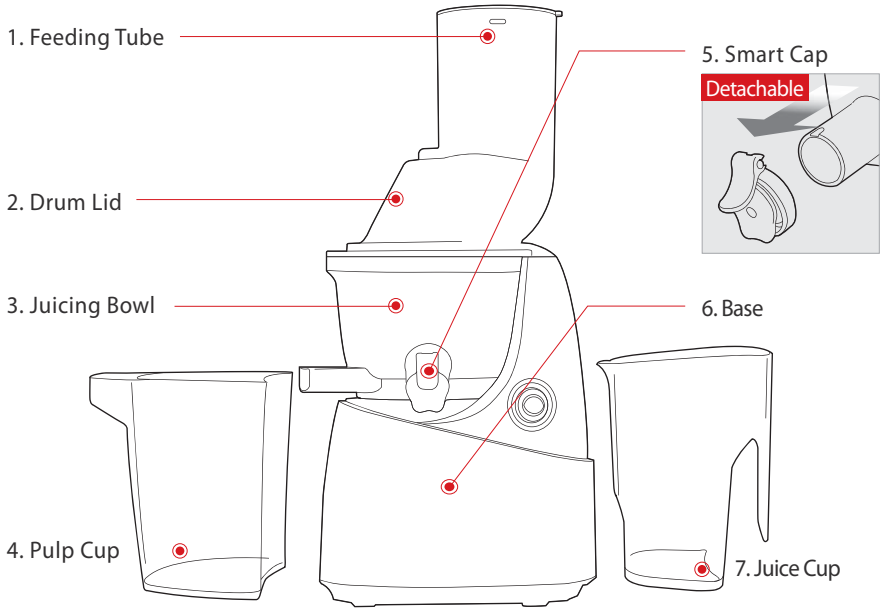


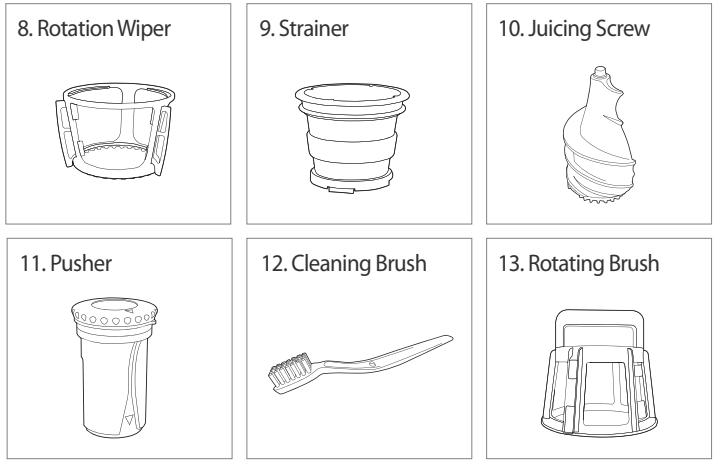
Do not spray water or flammable sprays near the appliance;
* It may cause an explosion or electrical shock.

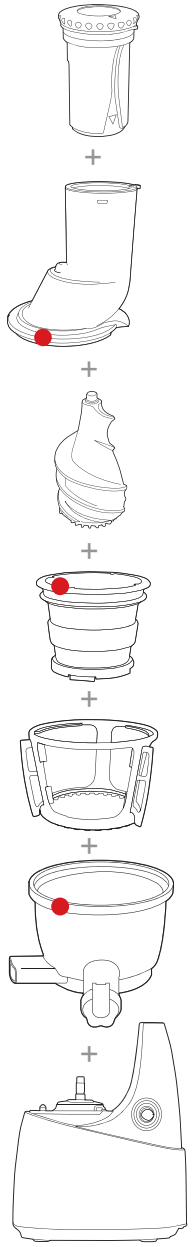


EN

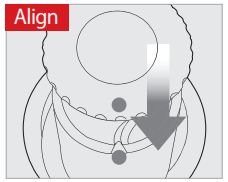
PARTS







Pusher



Align the dots ● and slide the pusher in.

STEP 1

Top-set Assembly

Align the red dots ● on each part and assemble in the order shown. Once assembled, turn the drum lid clockwise to close.

STEP 2

Top-set and base assembly

Place the drum lid on the juicing bowl. Align the down arrow ▼on the drum lid with the ◺ OPEN mark on the base and turn to the ◢CLOSE position.

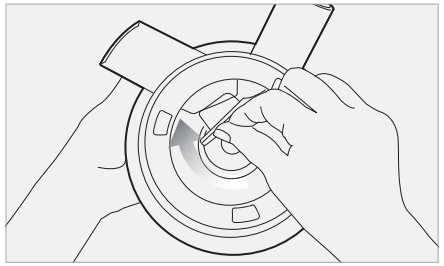
EN

HOW TO ASSEMBLE

STEP 1 Top-set Assembly

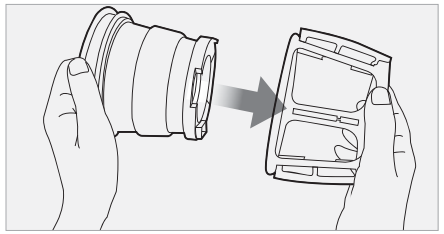
Check Before Operating	• Wash the parts before first use. • Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

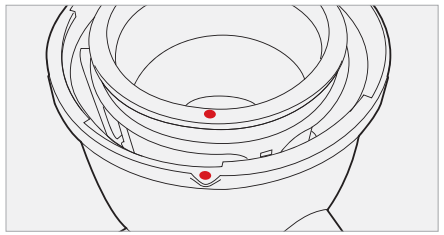
1 Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout.



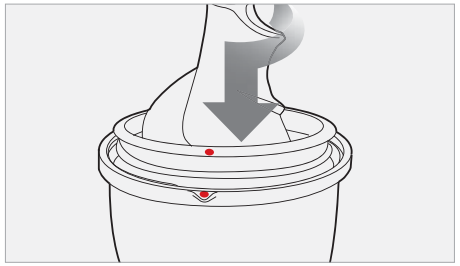
Note | The Juicer may leak if not assembled properly.

2 Assemble the strainer into the rotation wiper then place this assembly in to the juicing bowl ensuring the red dot ● on the strainer is aligned with the red dot ● on the juicing bowl.



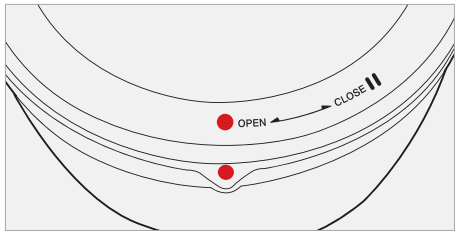


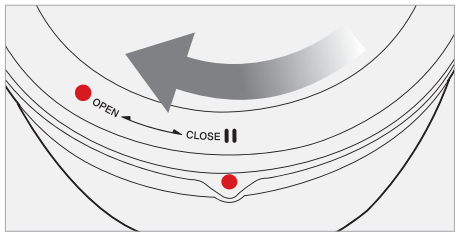
3 Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.



Note | The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

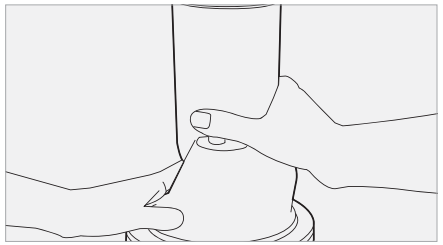
4 Place the drum lid on to the juicing bowl aligning the red dot ● on the drum lid with the red dot ● on the juicing bowl. Turn clockwise to close, aligning the red dot ● on the drum lid with the close mark ❚❚.



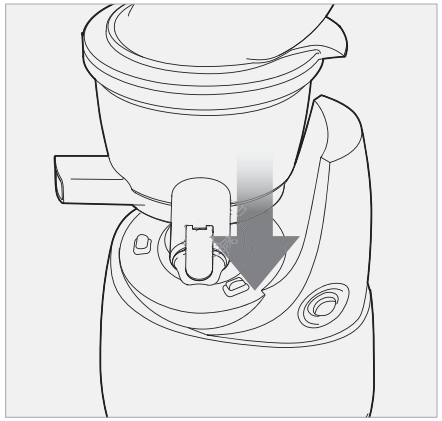


STEP 2 Top-set and Base Assembly

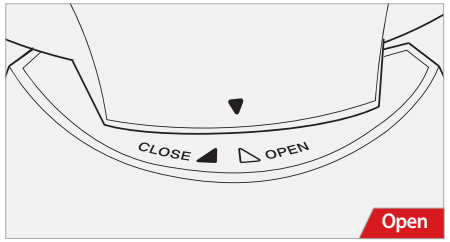
TIP For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.

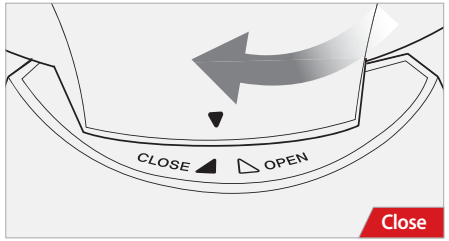


5 Place the drum lid on the juicing bowl. Align the down arrow ▼ on the drum lid with the ◺ OPEN mark on the base and turn to the ◢ CLOSE position.



6 Open/Close mark on the top-set.





Note | Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

7 Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout as shown in the illustration.

EN

STEP 1 After preparing the ingredients, plug the power cord into a wall outlet.

Note |
- Do not touch the power cord with wet hands. It may cause electrical shock, short-circuit, or fire.
- Check the safety of the wall outlet.

STEP 2 Press the FORWARD button to operate.

Note |
- Forward: Pulls down and slowly masticates the ingredients.
- Reverse: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

If the ingredients become jammed in the screw and the drum lid does not open, press the OFF button. Then press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged. Repeat REVERSE - OFF - FORWARD as often as needed to achieve the desired result.

If the juicer stops during operation:

Switch the button to OFF position then press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged.
Repeat REVERSE - OFF - FORWARD as needed.

FORWARD : Pulls down the food
OFF : Stops the operation
REVERSE : Pushes the food back up

Note |
- REVERSE: Pushes the ingredients back up to dislodge them. The REVERSE button only works while holding down the switch.
- Switch OFF ensuring that the juicer comes to a complete stop. Then press REVERSE. Hold the REVERSE button for 2-3 seconds and release. Repeat as needed. Let the juicer stop completely before using the REVERSE button to prevent malfunction.
- If the juicer does not work after these steps, disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

STEP 3 Insert the prepared ingredients one piece at a time.

Note |
- Fibrous leafy vegetables (celery, kale, etc.):
  - » Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches long or less.
  - » Bundle up the leafy vegetables as inserting into the juicer. Alternate between leafy parts and stems.
- Before extracting, remove hard seeds or pits in ingredients.
- When juicing frozen fruits with small seeds, ensure that even the seeds are completely thawed.
- Insert the ingredients one piece at a time.

Tip |
- Align the dots ● and slide the pusher in.
- After inserting ingredients, use the pusher when it is necessary. Too much use of the pusher may affect the juice quality.
  - » Intermittently use the pusher for soft ingredients like tomatoes and apples. Constant use of pusher for soft ingredients may affect the juice quality.

STEP 4 Use the smart cap to make mixed juices, stop juice from dripping, or rinse between different juices.

Tip |
- Juicing with the smart cap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables, milk, banana, beans etc. are selected.
- After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
- When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.

Note |
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction, (e.g. apples, celery).
- Pay close attention when operating with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the bowl.

STEP 5 After juice and pulp are completely extracted, switch the unit OFF.

Note |
- If the remaining ingredients in the juicing bowl have not been extracted completely, the drum lid may not open easily. After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp.
- When the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order; switching back and forth 2 or 3 times to dislodge the ingredients. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.
  - » Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then attempt to remove the drum lid.

EN

TIPS ON OPERATION

1. **Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.**
2. **Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes.**
   This can damage the motor from overheating.
   After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
3. **Do not put fingers or other objects into the feeding tube. Always use provided pusher when needed.**
   If other objects are inserted into the feeding tube during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts and/or cause injury.
4. **Do not put dried or hard ingredients like whole grains, fruits with hard seeds or ice into the juicer.**
   These may damage the juicer parts (e.g. juicing bowl, juicing screw, and strainer).
   - Beans or grains can be used if soaked overnight or boiled.
   - Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes and cherries) must be pitted before juicing.
   - When using frozen fruits with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.
5. **Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients.**
   If vegetable/animal oil gets on the juicing screw, it may reduce performance and even damage the part.
6. **Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.**
7. **After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the juicing screw.**

TIPS ON INGREDIENTS

Juicer damage due to owner negligence or from not following the instructions in the owner's manual will void the warranty service.

DO NOT put the following ingredients into the juicer:

Hard seeds		Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc. Remove hard seeds from the ingredients before juicing.
Hard or inedible skins		Pineapple, melon, mango, orange, etc. Peel the skins from the ingredients before juicing.
Frozen fruits or ice		Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc. Completely thaw frozen fruits before juicing. Do not use ice.
Vegetable/ animal oil		Sesame seed, butter, margarine, etc. Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and even damage the juicer.
Others		Coconut, sugarcane, whole grains, etc. Do not extract ingredients with no water content.

Experience the best quality juice by understanding each ingredient's characteristics and knowing the optimal way of handling the ingredients.

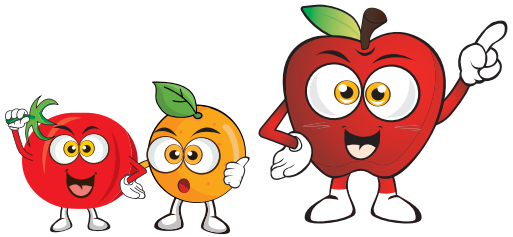
The Slow Juicer is an innovative product that uses a patented slow-speed masticating technology to efficiently extract the juice from ingredients. The juicer is designed to obtain the best result from ingredients with firm composition and with high water content. For best result, each ingredient should be prepared and extracted depending on its characteristics and properties.

EN

INGREDIENTS PREPARATION

Before Operating:	• Before Operating: If the juicer is jammed or if the drum lid does not open, press the REVERSE button and hold until it becomes dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed. • Continue operating the juicer until all the ingredients in the juicing bowl are extracted. The drum lid may not open easily if there is a lot of pulp remaining in the juicer. • Every ingredient yields different amounts of juice.
Juice Yield:	• For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section. • Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted. The juice yield may vary depending on the juicing speed.

Soft fruits and vegetables (e.g. oranges, tomatoes):



1-4 wedges

- Peel the skin off oranges, and for tomatoes and apples, take out the stem.
- If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.
- Fruits with seeds must be pitted before extraction. Cut to 1-4 wedges then slowly insert the ingredients down the feeding tube.

PREPARATION TIPS:

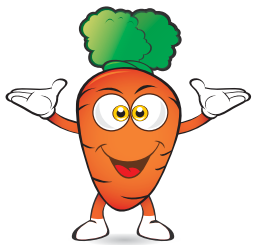
- Cut 1-4 wedges.

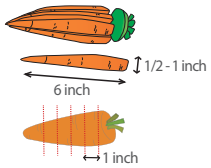
EXTRACTION TIPS:

- Slowly insert the ingredients one piece at a time.
- Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube. (The pusher also helps prevent juice from spraying out of the feeding tube when extracting ingredients with high water content)
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction. (Foam can accumulate if operated with the smart cap closed.)
- It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours after extracting. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
- If there is an excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.
- When an ingredient is being masticated by the juicing screw, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing.

How to Use the Smart Cap:	• Juicing with the smart cap closed allows mixed juice creations with different fruits, vegetables and liquids. • After juicing, close the smart cap to block excess juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base. • When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed. • Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. apples, celery). • Pay close attention when operating the juicer with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the juicing bowl.
Adjusting the amount of pulp in the juice:	• Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously. • To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, potato, beets & spinach):





Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall.

Soak in cold water prior to juicing and cut to appropriate sizes.

To increase the juice yield, juice fruits and vegetables with high water content.

PREPARATION TIPS:

- Slice the ingredients 1 inch thick or cut 1 inch wide and 2-6 inches long.
- Soak hard ingredient like carrots and ginger in cold water prior to juicing.

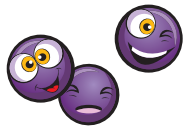
EXTRACTION TIPS:

- Slowly insert the ingredients one at a time.
- Pace the juicing speed ensuring each ingredient is thoroughly extracted.
- To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.

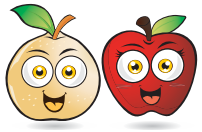
EN

Ingredients with small seeds (e.g. raspberry, pomegranate, grape):

Slowly insert ingredients with small seeds to prevent the seeds from clogging the strainer.



Insert ingredients slowly to minimize the amount of leftover seeds in the strainer.



For best result, juice with ingredients with higher amount of fluid(e.g. apple, pear)

PREPARATION TIPS:

- When juicing frozen ingredients(e.g. raspberry, strawberry), make sure they are completely thawed.
- Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.
- For pomegranate, discard the skin and juice only the inner part

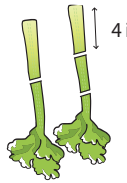
EXTRACTION TIPS:

- Depending on the size of the grape, insert 3~5 grapes at a time while monitoring the extraction result.
- Thaw frozen ingredients like pomegranate and raspberry then insert about 1 tablespoon (5g) at a time.
- Frozen ingredients usually lose significant amount of fluid from thawing. When juicing, mix milk or yogurt to balance the fluid lost.

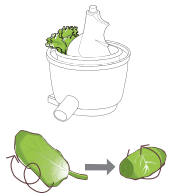
Caution | If the lid does not open due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl, continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds. If the lid is still stuck, repeat REVERSE - OFF- FORWARD until the ingredients become dislodged. Then twist the lid to open while pushing downwards on the lid with palms(depending on the ingredient, pour some water down the feeding tube for quick rinsing to help dislodging).

Fibrous and/or tough leafy ingredients (e.g. celery, kale, pineapple):

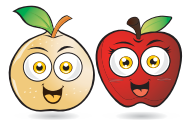
Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing



When juicing leafy ingredients like celery and kale, do not collect more than 500g per session. For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.



If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.



It's best to juice with ingredients with higher amount of fluid, like apples or carrots.

Carrots, apples : fibrous ingredients = 9:1 [recommended ratio]

PREPARATION TIPS:

- Soak fibrous ingredients in cold water for about 30 minutes before cutting them.
- Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches long or less.

EXTRACTION TIPS:

- One at a time, slowly insert the prepared ingredients.
- Insert more ingredients after the previously inserted ingredients have been completely extracted.
  ① Roll leaves into spiral as inserting into the juicer.
  ② Insert the leafy part of the ingredients first then alternate between leafy parts and stems.
  ③ For ingredients like wheatgrass, grab a handful and insert in a bundle.

Caution |

- **The fibers from tough ingredients like celery** can wrap around the juicing screw and affect juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to 4 inches long or less.
- Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use strainer to remove the foam before serving.
- **For ingredients like pineapple**, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple to smaller pieces.
- Recommended amount of juicing per session is 500g. When juicing more than 500g, wash the top-set before continue juicing.

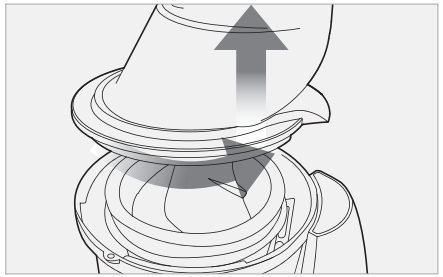
EN

HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

1 Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

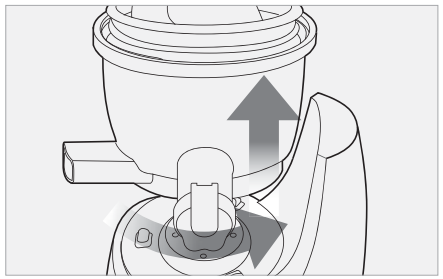
Note |
- Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer.
- For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.
- When the drum lid is stuck, press the REVERSE – OFF – FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.

2 Turn the drum lid counter clockwise to open.

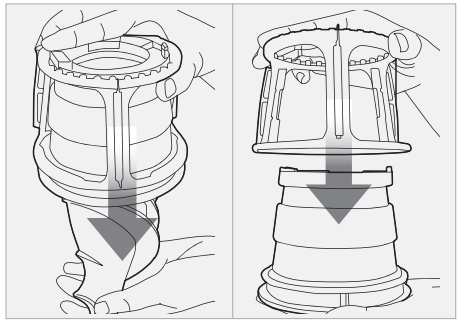


Note |
- When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

3 Turn the top-set counter clockwise and lift off the base.

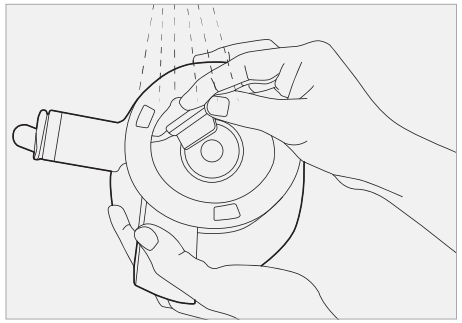


4 Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.



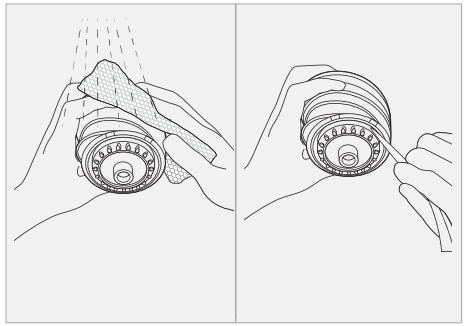
Note |
- Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.
- For easier disassembly, place the top-set in the sink and run the water through from the top of the top-set.
- Thoroughly dry the bottom of the juicing screw where it connects to the metal cylinder shaft on the base.

5 Place the juicing bowl under running water and unplug the compression silicone to clean the pulp spout.



Tip |
- Soak the juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach to clean the excess build up.

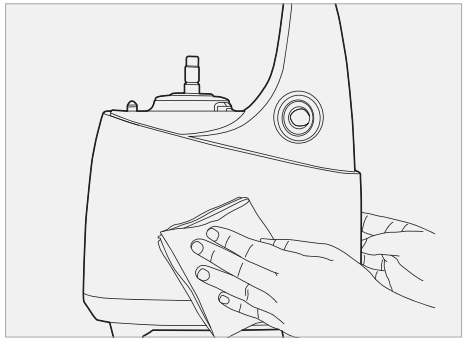
6 Under running water, clean the outside of the juicing screw with a dish scrub. Use the tip of the cleaning brush to push out any residue in the crevices on the bottom of the juicing screw.



Tip |
- Thoroughly clean the juicing screw ensuring that the juicing screw is clean without any residue.
- Completely dry before using.

Note |
- After juicing ingredients with seeds, make sure to thoroughly clean the bottom crevice of the juicing screw. If this area isn't properly cleaned, it can affect the balance between the juicing screw and the strainer and damage the parts.

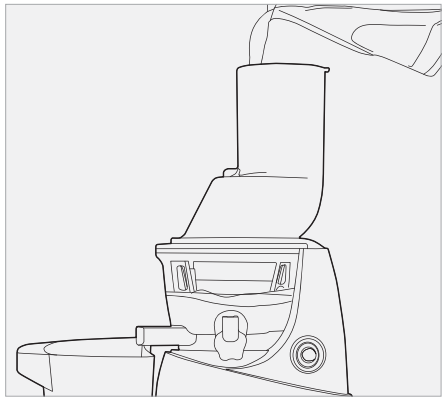
7 Clean the base with a soft damp towel and dry.



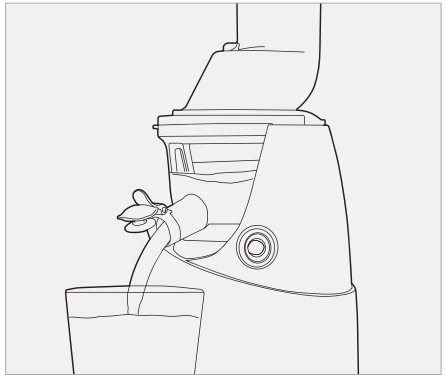
Note |
- If the towel is dripping wet, make sure to squeeze out the excess liquid before using it on the juicer.

Quick Rinsing

1 With the smart cap closed, fill the juicing bowl with water and turn on the juicer.



2 Let it run for a moment. Open the smart cap and let the water run out of the juicing bowl.



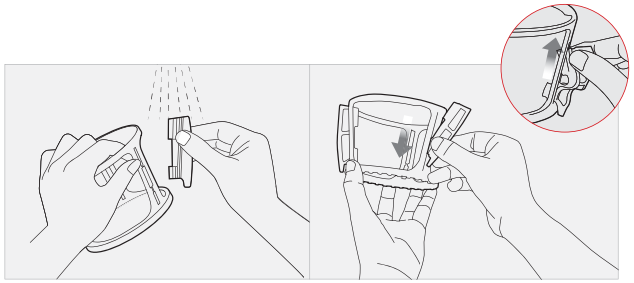
Tip |
- It is not necessary to completely clean the juicer in between making multiple juices during a single juicing session.
- When finished with juicing, always disassemble and clean thoroughly between juicing sessions to prevent residue buildup.

EN

HOW TO CLEAN SILICONE PARTS

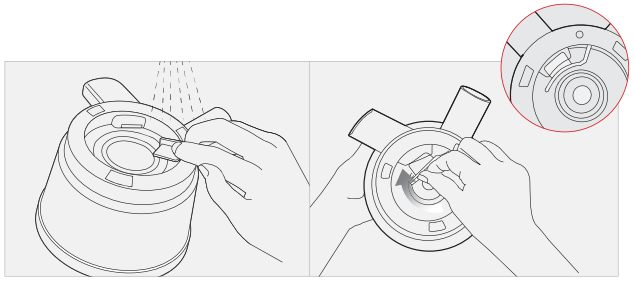
Tip | Clean the rotation wiper under running water.
Thoroughly dry after cleaning. Before assembling the top-set, ensure that the compression silicone and silicone ring are firmly inserted.

Note | If the compression silicone and silicone ring are not firmly inserted, juice may leak from the bottom of the juicing bowl.



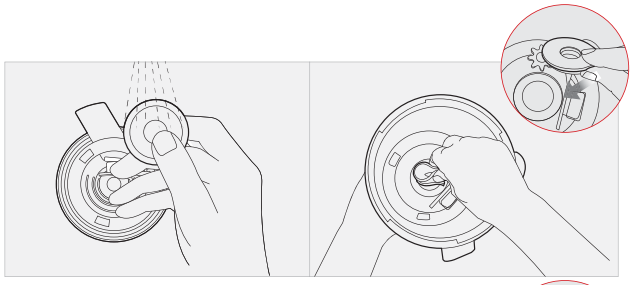
Silicone Brush

Pull out the silicone brush from the rotation wiper to clean.
After cleaning, insert into the slot with the tail pointing down as shown in the illustration.



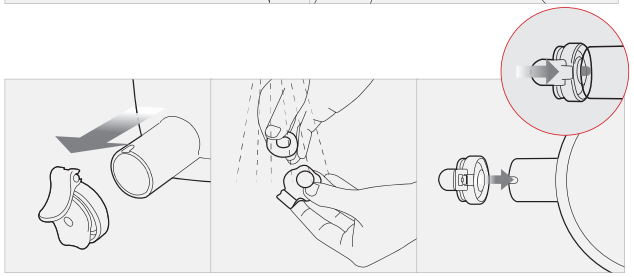
Compression Silicone

Unplug to clean.
After cleaning, firmly insert into the slot below the pulp spout.



Silicone Ring

Remove the silicone ring from the juicing bowl to clean.
After cleaning, push in the silicone ring with the smaller surface facing down.



Smart Cap

Remove from the juice spout to clean.
After cleaning, attach the smart cap to the smart cap silicone on the juice spout.

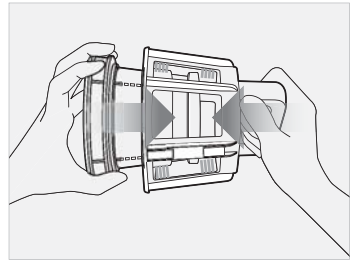
OPTIONAL | HOW TO USE THE CLEANING TOOL

Tip | The cleaning tool makes clean-up quick and easy.
Completely dry after cleaning.

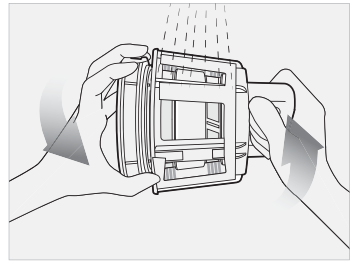
Note | Use the included cleaning brush to remove hard to reach bits after using the cleaning tool.

1 Hold the cleaning tool with one hand and insert the strainer into the cleaning tool.

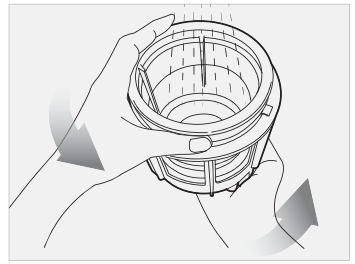
Note | Insert the strainer until you hear a click.



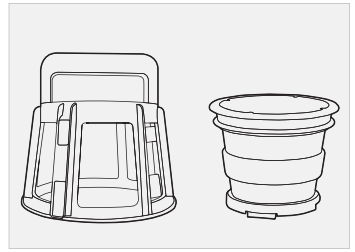
2 Under running water, rotate the cleaning tool and the strainer in opposite directions to clean.



3 Thoroughly rinse the inside and outside of the strainer under running water.



4 After cleaning, remove the strainer from the cleaning tool. Dry before storing.



EN

TROUBLESHOOTING Q&A

When there is no power to the juicer:

- Check if the power cord is properly plugged in.
- Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled.
- Check if the top-set and the base are properly assembled.
- Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

Low juice yield:

- Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice.
- If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of fluid, which will yield less juice.
- Check if the compression silicone is firmly inserted.
- If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing.
- If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the top-set in between juicing.
- If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.

There is too much pulp in the juice:

- When continuously juicing, and depending on the ingredient, the juice may contain a lot of fine pulp.
- To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp.
- Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp.
- If the strainer and the screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced.
  *The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.
- If too many ingredients are inserted at the same time, it may cause the juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice. Insert the ingredients slowly and few at a time.

The drum lid will not close:

- Make sure the juicing screw is pushed all the way in to the strainer in order for the drum lid to close properly.
- If the juicing screw is not properly in position, the drum lid may not close.

Odd noise from the juicer:

- Check if the parts are assembled correctly. Try reassembling the parts and listen for the odd noise.
- Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it.
- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
- If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage.
- The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer.
- If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 1 inch in thickness.
- Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller.
- The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.

The extracted pulp is very moist:

- During the very beginning of extraction, the pulp can be more moist.
- Depending on the ingredient's condition, the extracted pulp can be affected; especially when the ingredient is not fresh, the juice can be extracted with the pulp.

During operation, the juicing bowl shakes.

- The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate.
- If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.

During juicing, the juicer stopped:

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.
- If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

Layers of separation in the juice:

- Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.

The drum lid is stuck:

- After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp.
- If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the REVERSE OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.

Juice dripping down the body of the base:

- If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.

Is it possible to juice ingredients with tough fiber?

- Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, do not collect more than 1 lb. of juice. After collecting this quantity or less, clean the top-set completely before juicing again.

Discoloration of the plastic parts:

- After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color.
- Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean.
- Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts.
- The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.

Using for purposes other than juicing:

- This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables.
- Do not use the juicer for extracting vegetable oil.
- Do not juice ingredients with high contents of vegetable/ animal oil.
- If vegetable/animal oil gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the performance of the juicer and could result in damaged parts.

EN

SPECIFICATIONS

Product	Juicer
Model	ULD-622NB
Voltage	AC120V, 60Hz
Power Consumption	240W
Maximum Use	Less than 30 min
Weight	14.11 lbs (6.4kg)
Dimension	9 x 8.2 x 17.6inch (228 x 208 x 448mm)
Manufacturer	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Low speed compression

AVAILABLE ACCESSORIES

Blank Strainer
(Optional Accessory)

Smoothie Strainer
(Optional Accessory)

Other Parts and Accessories

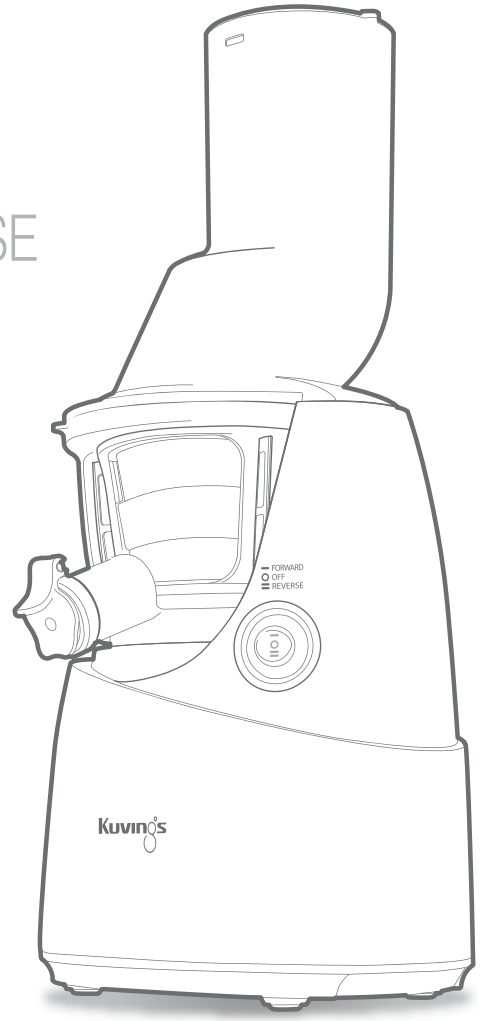
Visit us online at **www.kuvings.com** for more information and product availability.

Kuvings
WHOLE SLOW JUICER

M6 B6000

EXTRACTEUR BASSE VITESSE KUVINGS MANUEL

- Après avoir lu ce manuel, conservez-le à portée de main.
- À usage domestique uniquement.



FR

TABLE DES MATIERES

28 Recommandations importantes
29 Consignes de sécurité
30 Pièces
32 Assemblage
34 Mode d'emploi
36 Conseils d'utilisation
37 Conseils relatifs aux ingrédients
38 Préparation des ingrédients
42 Comment démonter et nettoyer l'appareil
44 Comment nettoyer les pièces en silicone
45 OPTIONNEL | Comment utiliser le matériel de nettoyage
46 Q&R pour résolution des problèmes
48 Caractéristiques

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Respectez toujours les consignes de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risqué d'électrocution, ne pas placer le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Une supervision étroite est nécessaire si l'appareil est utilise par ou près d'un enfant.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, qui présente un défaut de fonctionnement ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service clientèle pour le faire examiner et/ou réparer.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation de la table ou du plan de travail.
10. Assurez-vous toujours que le couvercle est bien fermé avant de mettre le moteur en marche. Ne pas ouvrir le couvercle pendant que l'extracteur de jus est en marche.
11. Assurez-vous d'appuyer sur le bouton OFF après chaque utilisation de votre extracteur de jus. Assurez-vous que le moteur est complètement à l'arrêt avant le démontage.
12. Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Si des aliments sont bloqués, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit pour pousser vers le bas. Si cette méthode ne marche pas, arrêtez le moteur puis démontez l'extracteur de jus pour retirer les aliments restants.
13. N'utilisez pas l'appareil si le balai de rotation est endommagé.
14. N'utilisez pas l'appareil si le collecteur de pulpe n'est pas en place.
15. N'altérez/ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
16. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans le manuel.
17. L'appareil doit être utilisé pour une durée limitée.

CONSERVEZ CEZ INSTRUCTIONS

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Veuillez suivre attentivement les instructions contenues dans le manuel. (L'appareil ne peut bénéficier de la garantie du fabricant s'il est utilisé d'une manière non prévue par le fabricant ou à but commercial.)
- Conservez le manuel d'utilisation pour une consultation ultérieure.
- Si l'appareil est offert comme cadeau, n'oubliez pas d'y joindre le manuel.

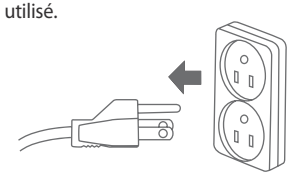
Les précautions suivantes sont fournies afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Veuillez lire attentivement toutes les consignes et faire attention lorsque vous utilisez l'appareil.

Avertissement : Ce symbole signale le risqué de mort ou de blessures graves.

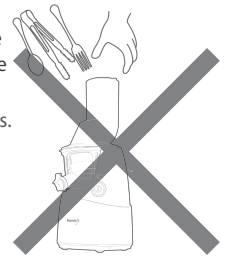
Attention : Ce symbole signale le risque de blessures ou d'endommagement de l'appareil.

Interdit | Ne pas démonter | Il faut prendre une mesure

Débranchez le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

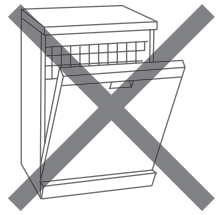


Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche;
*Il peut causer des blessures.

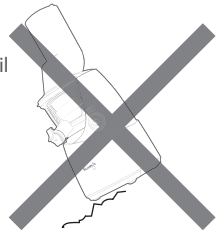


Ne pas laisser ou utiliser l'appareil à proximité d'enfants ou de bébés;
*Il peut les blesser.

Ne pas placer les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle ni dans de l'eau très chaude;
*Les pièces pourraient s'user rapidement.

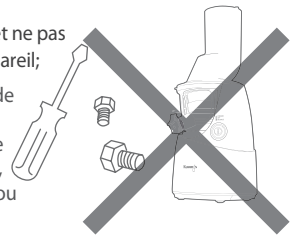


Ne pas utiliser l'appareil sur une surface penchée;
* Cela peut endommager le fonctionnement de l'appareil si celui-ci se renverse.

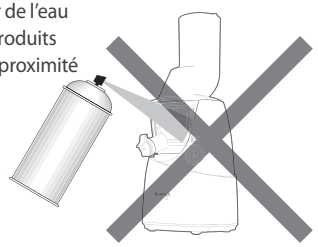


Ne pas utiliser de produit chimique pour nettoyer l'appareil;
*Cela pourrait altérer la couleur de l'appareil ou causer un incendie.

Ne pas réparer ou démonter la base et ne pas personnaliser l'appareil;
* L'appareil risque de ne pas fonctionner normalement et de causer un incendie, une électrocution ou des blessures.

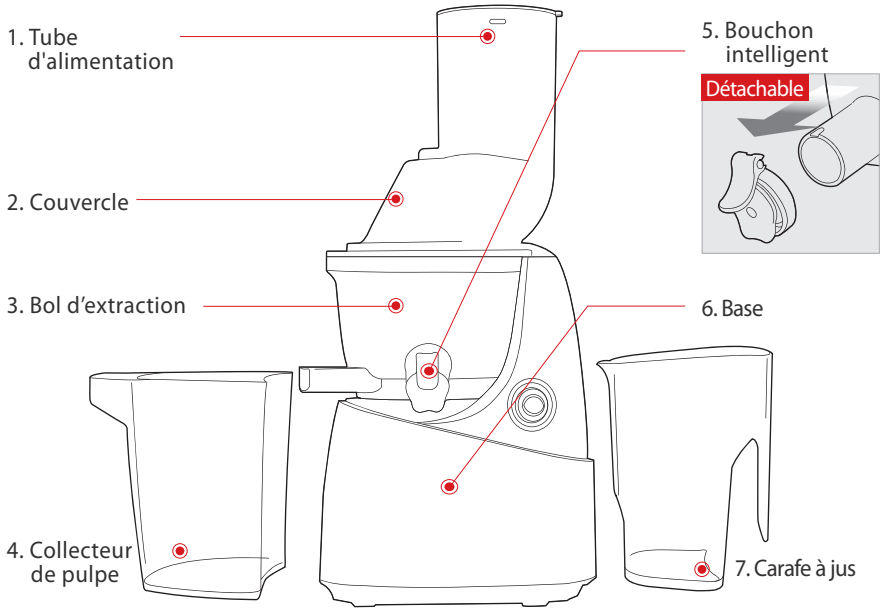


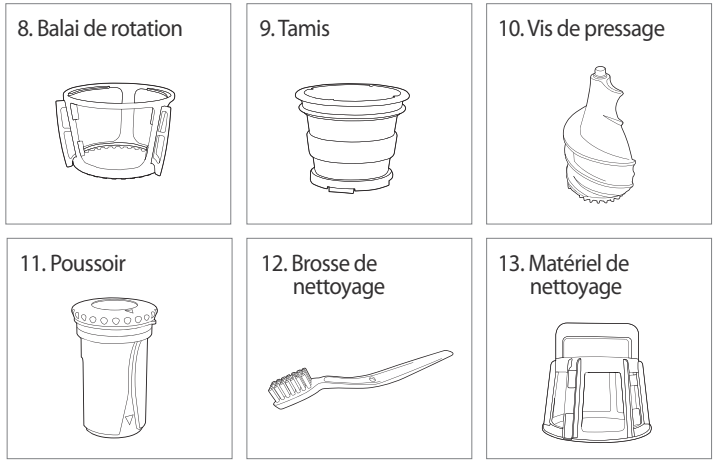
Ne pas asperger de l'eau ou utiliser des produits inflammables à proximité de l'appareil ;
* Ils peuvent provoquer une explosion ou une électrocution.

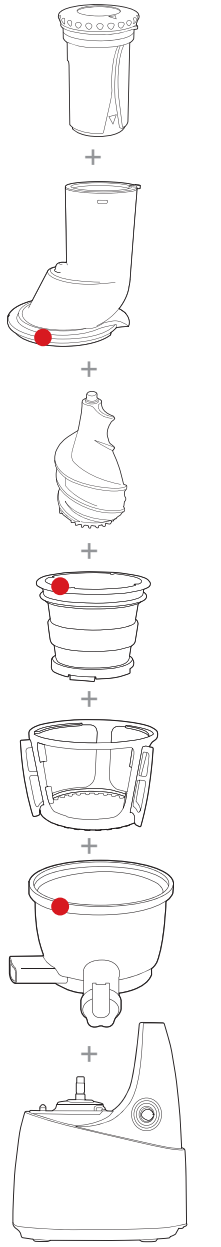


FR

PIECES

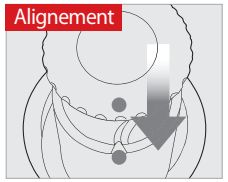






Poussoir

Alignement



Alignez les points ● et faites glisser le poussoir.

ÉTAPE 1

Assemblage du bloc supérieur

Alignez les points rouges ● figurant de chaque côté et assemblez dans l'ordre indiqué. Une fois assemblé, faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

ÉTAPE 2

Assemblage du bloc supérieur avec la base

Placez le couvercle sur le bol d'extraction. Alignez le fl èche vers le bas ▼ qui se trouve sur le couvercle avec la marque ◺ OPEN (OUVRIR) sur la base et tournez vers la position ◢ CLOSE (FERMER).

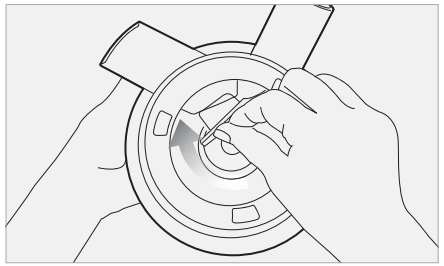
FR

ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1 Assemblage du bloc supérieur

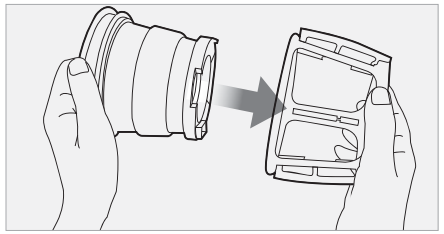
Vérifiez l'assemblage avant la première utilisation	• Wash the parts before first use. • Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

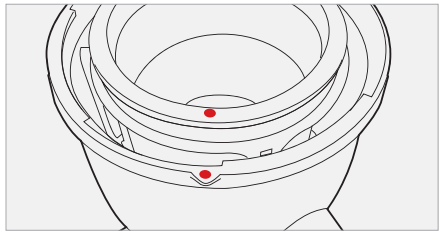
1 Insérez fermement le silicone de compression. dans la fente en dessous du bec verseur à pulpe.



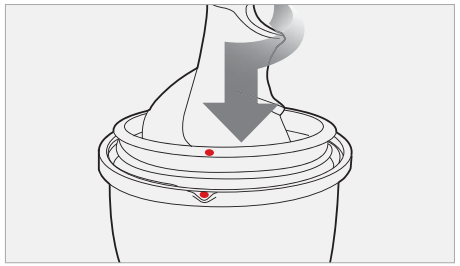
Note | Il pourrait y avoir des fuites si l'extracteur de jus n'est pas assemblé correctement.

2 Montez le tamis sur le balai de rotation ensuite placez cet ensemble dans le bol d'extraction en vous assurant que le point rouge ● sur le tamis soit aligné avec le point rouge ● sur le bol d'extraction.



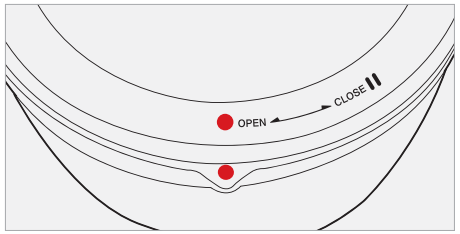


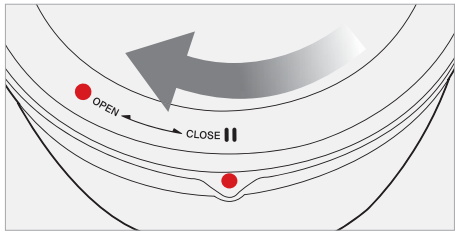
3 Placez la vis de pressage sur le tamis. Tournez et appuyez jusqu'à ce que qu'elle s'enclenche en place.



Note | La vis de pressage doit être verrouillée pour fermer le couvercle.

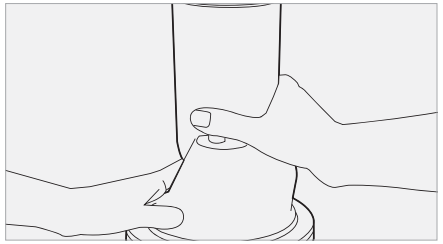
4 Placez le couvercle sur le bol d'extraction en vous assurant d'aligner le point rouge ● sur le couvercle avec le point rouge ● sur le bol d'extraction. Pour fermer, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en alignant le point rouge ● sur le couvercle avec la marque de fermeture ▮▮.



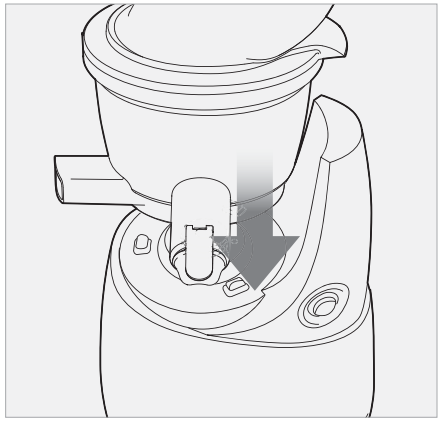


ÉTAPE 2 Assemblage du bloc supérieur avec la base

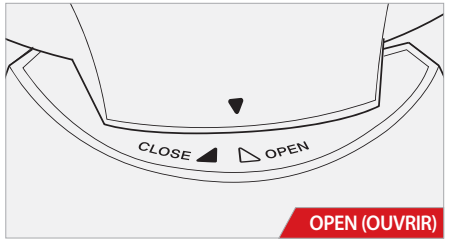
CONSEIL Pour un assemblage facile, maintenez le couvercle en attrapant le tube d'alimentation, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'illustration.

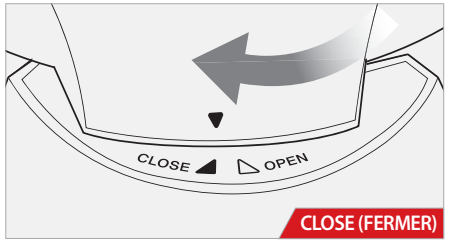


5 Placez le couvercle sur le bol d'extraction. Alignez les flèches ▼sur le couvercle avec la marque ◺ OPEN (OUVRIR) sur la base et tournez vers la position ◢ CLOSE (FERMER).



6 Marques d'ouverture et de fermeture sur le bloc supérieur.





Note | L'extracteur de jus ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

7 Pacez le collecteur de pulpe sous le bec verseur à pulpe et placez la carafe à jus sous le bec verseur à jus, comme l'indique l'illustration.

FR

ETAPE 1 Après avoir préparé vos aliments, branchez le câble d'alimentation à une prise murale.

Note |
- Ne touchez pas au câble avec les mains humides. Cela pourrait provoquer un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.
- Assurez-vous de la sécurité de la prise murale.

ETAPE 2 Appuyez sur le bouton MARCHE AVANT [FORWARD] pour mettre en marche.

Note |
- Marche avant [FORWARD] : Tire les aliments vers le bas et les broie lentement.
- Marche arrière [REVERSE] : Pousse les aliments vers l'le haut pour les dégager.

Si les aliments obstruent la vis de pressage et que le couvercle ne s'ouvre pas, appuyez sur le bouton OFF. Ensuite, pressez et maintenez le bouton marche arrière [REVERSE] jusqu'à ce que les aliments soient dégagés. Répétez les opérations marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] autant de fois que nécessaire pour atteindre le résultat souhaité

Si l'extracteur de jus cesse de fonctionner en cours d'utilisation :

Mettez le bouton de réglage en position OFF, ensuite appuyez et maintenez le bouton marche arrière [REVERSE] jusqu'à ce que les aliments soient dégagés.
Répétez les opérations marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] autant de fois que nécessaire.

Marche avant [FORWARD] : Tire les aliments vers le bas
OFF : Arrête l'appareil.
Marche arrière [REVERSE] : Renvoie les aliments vers le haut.

Note |
- Marche arrière [REVERSE] : Pousse les aliments vers l'le haut pour les dégager.
  Le bouton marche arrière [REVERSE] ne fonctionne que lorsque vous le maintenez enfoncé.
- Placez l'appareil sur OFF et assurez-vous qu'il est complètement arrêté. Ensuite appuyez sur marche arrière [REVERSE].
  Maintenez enfoncé le bouton marche arrière [REVERSE] pendant 2-3 secondes puis relâchez. Répétez autant de fois que nécessaire. Assurez-vous que l'appareil soit complètement à l'arrêt avant d'utiliser le bouton marche arrière [REVERSE] afin de prévenir des dysfonctionnements.
- Si l'extracteur de jus ne fonctionne pas après avoir suivi ces étapes, démontez l'appareil et nettoyez les pièces avant de le réutiliser.

ETAPE 3 Introduisez les aliments apprêtés les uns après les autres, un à la fois.

Note |
- Legumes fi breux a feuilles (celeri, choux frise, etc.) :
  - » Coupez des morceaux d'environ de 5 in de longueur.
  - » Empaquetez les feuilles avant de les mettre dans l'extracteur de jus.
- Retirez les grains et noyaux durs des fruits.
- Lors du pressage de fruits congeles avec petits pepins tels que les raisins, degelez-les completement avant de les introduire dans l'extracteur de jus.
- Introduisez les aliments les uns après les autres, un à la fois.

CONSEIL |
- Alignez les points ● et faites glisser le poussoir.
- Après avoir inséré les ingrédients, utilisez le poussoir lorsque c'est nécessaire. Une utilisation excessive du poussoir peut affecter la qualité du jus.
  - » Utilisez le poussoir de façon intermittente pour les ingrédients mous comme les tomates et les pommes. Une utilisation constante du poussoir pour les ingrédients mous peut affecter la qualité du jus.

ETAPE 4 Servez-vous du bouchon intelligent pour réaliser des jus mélangés, arrêtez l'écoulement du jus ou rincez l'appareil entre deux jus différents.

CONSEIL |
- La fabrication de jus avec le bouchon intelligent fermé permet de créer des mélanges selon que vous choisissez divers fruits et légumes : lait, banane, haricot, etc.
- Après avoir fabriqué des jus, fermez le bouchon intelligent pour arrêter l'écoulement du jus, surtout lorsque vous démontez le bol d'extraction.
- Lorsque vous commencez à fabriquer un nouveau jus, rincez rapidement l'appareil pour enlever les saveurs restantes en passant un verre d'eau sur le bol avec le bouchon intelligent fermé.

Note |
- Laissez le bouchon intelligent ouvert lorsque vous pressez des aliments qui produisent beaucoup de mousse (par ex. : pommes, céleri).
- Soyez très attentifs lorsque vous faites fonctionner l'appareil avec le bouchon intelligent ouvert. Du jus pourrait déborder du bol d'extraction si le jus pressé dépasse la capacité marquée sur le bol.

ETAPE 5 Après avoir complètement extrait le jus et la pulpe, arrêtez l'appareil en plaçant le bouton sur OFF.

Note |
- Si vous ne retirez pas complètement le reste d'aliments du bol d'extraction, il est possible que le couvercle ne s'ouvre pas facilement. Après chaque extraction, laissez tourner l'extracteur de jus pendant 30 secondes pour extraire la pulpe restante.
- Si le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ; refaites-le 2 ou 3 fois pour extraire les ingrédients bloqués. Ensuite placez vos mains au-dessus du couvercle et pressez fermement vers le bas en tournant simultanément le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.
  - » Selon la nature des aliments, versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur du bol d'extraction et essayer à nouveau d'enlever le couvercle.

FR

CONSIGNES D'UTILISATION

1. **Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédient peut endommager la vis de pressage.**
2. **Ne faites pas fonctionner l'extracteur de jus en continu pendant plus de 30 minutes.**
   TLe moteur pourrait surchauffer et s'endommager. Après une utilisation continue, laisser l'extracteur de jus refroidir pendant 30 minutes avant de la réutiliser.
3. **Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni en cas de besoin.**
   L'introduction d'objets dans le tube d'alimentation pendant le fonctionnement de l'extracteur de jus pourrait le bloquer, endommager les pièces de l'appareil et/ou causer des blessures.
4. **N'introduisez pas des aliments secs ou durs tels que des graines entières, des fruits avec des pépins durs ou de la glace dans l'extracteur de jus.**
   Vous pourriez endommager les pièces de l'extracteur de jus (par ex. : bol d'extraction, vis de pressage et tamis).
   - Les graines et les fèves peuvent être utilisées après avoir été préalablement trempées pendant toute une nuit ou bouillies.
   - Les fruits avec noyaux et pépins durs (par ex. : nectarines, pèches, mangues et cerises) doivent être épépinés et dénoyautés avant pressage.
   - Lors du pressage de fruits congelés avec petits pépins tels que les raisins, dégelez-les complètement avant de les introduire dans l'extracteur de jus.
5. **Ne pressez pas des aliments contenant trop de graisses végétales ou animales. Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale des aliments.**
   Si des huiles végétales ou animales touchent la vis de pressage, elles pourraient affecter les performances de l'appareil et même endommager la pièce.
6. **Ne réintroduisez pas la pulpe extraite dans l'extracteur. Elle pourrait faire fuir l'extracteur de jus ou bloquer le couvercle.**
7. **Après avoir pressé des aliments avec pépins tels que des raisins, faites un rinçage complet à l'eau sur le dessous de la vis de pressage.**

CONSEILS RELATIFS AUX INGRÉDIENTS

Tout dommage à l'extracteur de jus dû à la négligence du propriétaire ou au non respect des instructions du présent manuel annulent la garantie de service.

N'INTRODUISEZ PAS les aliments suivants dans l'extracteur de jus :

Pépins durs		Pêches, nectarines, abricots, prunes, mangues, etc. Retirez les pépins durs des aliments avant le pressage.
Peaux dures ou non comestibles		Ananas, melon, mangue, orange, etc. Pelez les aliments avant de les presser.
Fruits congelés ou glace		Fraises, myrtilles, framboises congelées, etc. Décongeler complètement les fruits avant de les presser. Ne pas utiliser de glace.
Huiles végétales ou animales		Graines de sésame, beurre, margarine, etc. Ne pressez pas des aliments contenant des huiles végétales ou animales. Elles pourraient affecter les performances de l'appareil ou même l'endommager.
Autres		Noix de coco, canne à sucre, grains entiers, etc. Ne pressez pas des aliments secs.

Produisez les meilleurs jus en apprenant les caractéristiques de chaque aliment et la manière optimale de les allier.

Extracteur basse vitesse Kuvings est un produit innovant qui utilise une technologie brevetée de broyage lent et efficace pour extraire le jus des aliments. L'extracteur de jus est conçu pour obtenir les meilleurs résultats à partir d'aliments de composition solide et à haute teneur en eau. Pour de meilleurs résultats, pressez chaque aliment séparément selon ses caractéristiques et propriétés.

FR

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

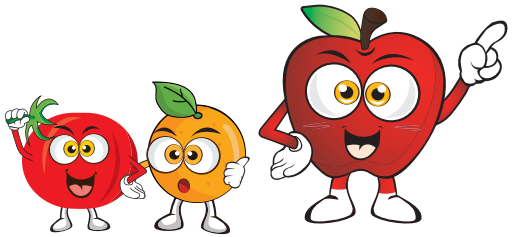
Avant utilisation:

- Avant utilisation : Si l'extracteur de jus est coincé ou si le couvercle ne s'ouvre pas, appuyez sur le bouton marche arrière [REVERSE] et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'appareil se débloque. Répétez les opérations marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] autant que nécessaire.
- Continuez à faire fonctionner l'extracteur de jus jusqu'à ce que tous les aliments dans le bol d'extraction soient retirés. Le couvercle pourrait ne pas s'ouvrir facilement s'il reste trop de pulpe dans l'extracteur de jus. • Chaque aliment produit des quantités diff érentes de jus.

Production de jus:

- Pour une extraction maximale de jus, découper les aliments selon les instructions suivantes.
- Insérez lentement les aliments tout en surveillant l'extraction de jus. Le jus produit pourrait varier selon la vitesse de pressage.

Fruits et légumes mous (par ex. : oranges, tomates):



8-12 tranches:

- Enlevez la peau des oranges, et enlevez les pépins des tomates et les pommes.
- Si les ingrédients sont plus gros que le tube d'alimentation, coupez-les en morceaux afin qu'ils puissent passer.
- Les fruits doivent être dénoyautés avant pressage. Coupez 8-12 tranches puis insérez-les lentement dans le tube d'alimentation.

CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Coupez 8-12 tranches.

CONSEIL D'EXTRACTION :

- Lentement les aliments les uns après les autres, un à la fois.
- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. (Le poussoir permet également d'éviter que le jus ne jaillisse sur le tube d'alimentation lors du pressage des ingrédients à haute teneur en eau)
- Laissez le bouchon intelligent ouvert lorsque vous pressez des aliments qui produisent beaucoup de mousse. (La mousse pourrait s'accumuler si vous laissez le bouchon fermé.)
- Il est recommandé de consommer le jus extrait dans les 48 heures suivant son extraction. Selon la densité des aliments, le jus extrait peut progressivement se stratifi er.
- S'il y a trop de mousse, utilisez un tamis en toile pour séparer la mousse du jus.
- Lorsqu'un ingrédient est mastiqué par la vis de pressage, du jus peut passer par le tube d'alimentation. Utilisez le poussoir pour bloquer les éclaboussures pendant l'utilisation.

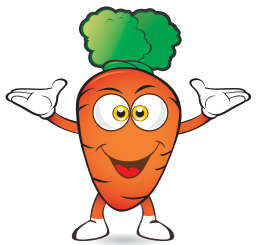
Utilisation du bouchon intelligent:

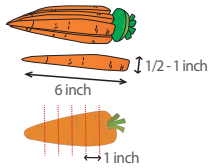
- L'extraction du jus avec le bouchon intelligent fermé permet de créer des mélanges avec diff érents fruits, légumes et liquides.
- Après l'extraction du jus, fermez le bouchon intelligent pour éviter que l'excès de jus ne suinte, surtout lors de la séparation du bol d'extraction de la base.
- Lorsque vous commencez à fabriquer un nouveau jus, rincez rapidement l'appareil pour enlever les saveurs restantes en passant un verre d'eau sur le bol avec le bouchon intelligent fermé.
- Laissez le bouchon intelligent ouvert lorsque vous pressez des ingrédients qui créent beaucoup de mousse pendant l'extraction (par ex. : pommes, céleri).
- Faites très attention lorsque vous utilisez l'extracteur de jus avec le bouchon intelligent fermé. Le jus peut déborder si le jus collecté dans le bol d'extraction dépasse la capacité marquée dessus.

Ajustement de la quantité de pulpe dans le jus:

- Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously.
- To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

Fruits durs et légumes (par ex. : carottes, pommes de terre):





Les fruits et légumes durs peuvent ralentir considérablement le moteur au point de le bloquer.

Plongez-les dans de l'eau froide avant le pressage et coupezle en des tailles appropriées.

Pour maximiser la quantité de jus extrait, utilisez les fruits et légumes à forte teneur en eau.

CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Découpez les ingrédients en des tranches d'environ 2,5 cm d'épaisseur ou en des morceaux de 2,5 cm de largeur sur 5 à 15 cm de long.
- Trempez les ingrédients durs tels que les carottes et le gingembre dans l'eau froide avant le pressage.

CONSEIL D'EXTRACTION :

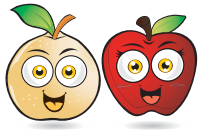
- Insérez les ingrédients doucement, un à un.
- Réglez la vitesse d'extraction en vous assurant que chaque ingrédient a été entièrement pressé.
- Pour maximiser la quantité de jus obtenu, utilisez les fruits à forte teneur en eau.

FR

Ingrédients avec de petites graines (par ex. framboises, grenades, raisins):

Insérez doucement les ingrédients avec de petites graines pour éviter qu'elles ne bouchent le tamis.

Insérez les ingrédients doucement pour minimiser le montant de graines dans le tamis.



Pour de meilleurs résultats, utilisez en même temps des ingrédients avec beaucoup de fluides (par ex. pommes, poires)

CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Lorsque vous utilisez des ingrédients congelés (par ex. framboises, fraises), assurez-vous qu'ils soient complètement décongelés.
- Rincez soigneusement les raisins. Enlevez les grains et jetez les branches.
- Pour les grenades, jetez la peau et utilisez seulement la partie interne

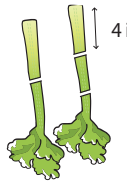
CONSEIL D'EXTRACTION :

- Selon la taille des grains, insérez 3 à 5 grains de raisin en même temps tout en vérifiant le résultat de l'extraction.
- Décongelez les ingrédients comme les grenades et les framboises, puis insérez environ 1 cuillère à café (5g) à la fois.
- Les ingrédients congelés perdent généralement un montant important de fluides lors de la décongélation. Lors de l'extraction, utilisez du lait ou du yaourt pour contrecarrer cette perte de fluides.

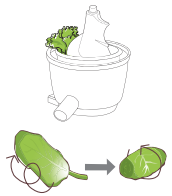
Attention | Si le couvercle ne s'ouvre plus à cause d'un montant excessif de petites graines dans le bol, faites tourner l'appareil pendant 30 secondes afin d'extraire les graines restantes. Si le couvercle est toujours bloqué, répétez REVERSE - OFF - FORWARD jusqu'à ce que les ingrédients se débloquent. Puis faites tourner le couvercle pour l'ouvrir tout en le poussant vers le bas avec vos mains (selon l'ingrédient, versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour un rinçage rapide et ainsi aider les graines à se déloger).

Ingrédients fibreux ou à feuilles dures (par ex. céleri, chou, ananas):

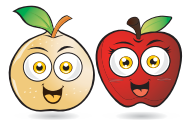
Les ingrédients fibreux comme le céleri et le chou devront être coupés en petits morceaux avant l'extraction.



Lors de l'extraction d'ingrédients à feuilles comme le céleri et le chou, ne récoltez pas plus de 500g par session. Pour de meilleurs résultats, démontez l'appareil et nettoyez-le avant de le réutiliser.



Si des ingrédients à feuilles s'enroulent autour de la vis de pressage, ouvrez le couvercle et enlevez les fibres avant de continuer.



Il vaut mieux utiliser des ingrédients avec un montant important de fluides, comme des pommes ou des carottes. Carottes, pommes : ingrédients à fibres = 9 : 1 [ratio recommandé]

CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Faites tremper les ingrédients à fibres dans de l'eau froide pendant environ 30 minutes avant de les couper.
- Séparez chaque tige. Coupez les tiges externes épaisses et dures à environ 4 pouces de long ou moins.

CONSEIL D'EXTRACTION :

- Insérez lentement un par un les ingrédients préparés.
- Insérez plus d'ingrédients après que les ingrédients précédemment insérés aient été complètement extraits.

① Roulez les feuilles en spirale en les insérant dans l'extracteur.
② Insérez la partie à feuilles de l'ingrédient en premier, puis alternez entre les parties à feuilles et les tiges.
③ Pour les ingrédients comme l'agropyre, prenez-en une tasse et mettez-la dans un paquet.

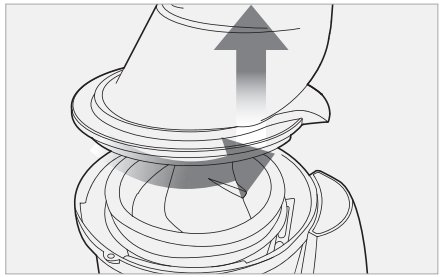
Attention |
- **Les fibres des ingrédients durs comme le céleri** peuvent s'enrouler autour de la vis d'extraction et affecter les performances de l'extracteur. Coupez les tiges épaisses et dures à moins de 4 pouces de long.
- De la mousse peut se former lors de l'extraction d'ingrédients fibreux. Utilisez le tamis pour l'enlever avant de servir.
- **Pour les ingrédients comme l'ananas,** enlevez l'écorce et découpez le cœur fibreux. Coupez la chair de l'ananas en morceaux plus petits.
- Le montant recommandé par session est 500g. Lors de l'extraction de plus de 500g, nettoyez le couvercle avant de continuer l'extraction.

COMMENT DÉMONTER ET NETTOYER L'APPAREIL

1 Éteignez l'appareil en le plaçant sur OFF (arrêt) et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

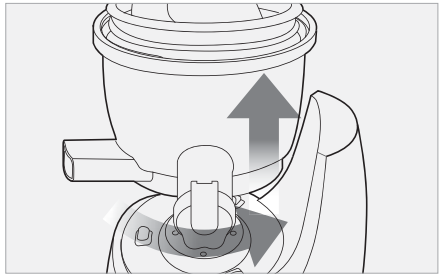
Note |
- Enlever le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.
- Pour un nettoyage facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.
- Lorsque le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ; refaites-le 2 ou 3 fois pour débloquer. Ensuite placez vos mains au-dessus du couvercle et pressez fermement vers le bas en tournant simultanément le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.

2 Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.

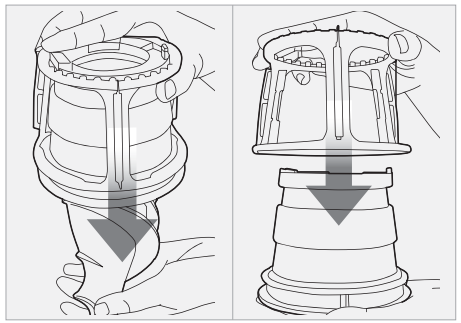


Note | Lorsque vous déplacez l'appareil, ne le levez-pas en le prenant par le tube d'alimentation. Levez toujours l'appareil en le tenant par la base ou par la poignée.

3 Tournez le bloc supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le de la base.

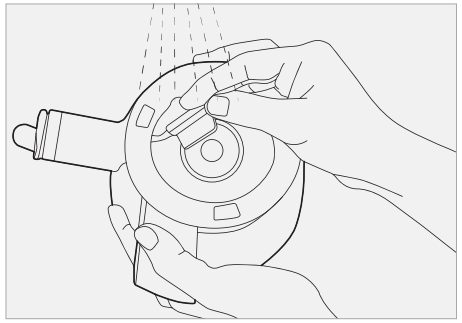


4 Enlevez la vis de pressage, le tamis et le balai de rotation du bol d'extraction. Nettoyez avec la brosse fournie.



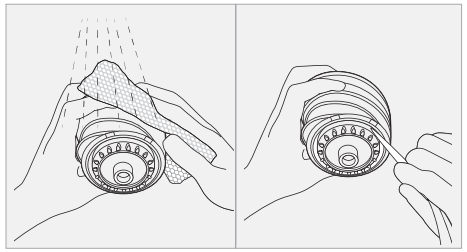
Note |
- Nettoyez l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation. Si des résidus d'aliments sèchent dans l'extracteur de jus, le démontage et le nettoyage seront plus difficiles. Des amas excessifs peuvent entraîner de mauvaises performances à l'avenir.
- Pour un démontage facile, placez le bloc supérieur dans un évier et faites couler de l'eau au-dessus.
- Séchez complètement le bas de la vis de pressage à l'endroit où elle est reliée au vérin métallique de la base.

5 Placez le bol d'extraction sous de l'eau courante et débranchez le silicone de compression pour nettoyer le bec verseur à pulpe.



CONSEIL |
- Plongez le bol d'extraction dans une solution d'eau tiède contenant du bicarbonate de soude ou un peu d'eau de javel pour nettoyer l'excès de dépôt.

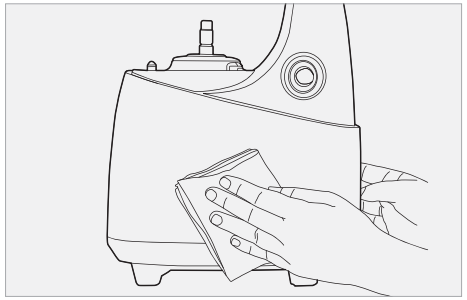
6 À l'eau courante, nettoyez l'extérieur de la vis de pressage avec une éponge à vaisselle. Utilisez le bout de la brosse de nettoyage pour extraire les résidus des rainures de la vis de pressage.



CONSEIL |
- Enlever le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.
- Pour un nettoyage facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.

Note |
- Si le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ; refaites-le 2 ou 3 fois pour le débloquer. Ensuite placez vos mains au-dessus du couvercle et pressez fermement vers le bas en tournant simultanément le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.
- Nettoyez entièrement la vis de pressage et assurez-vous qu'elle ne contient plus de résidus.
- Séchez-là complètement avant d'utiliser.
- Après avoir extrait du jus d'ingrédients à pépins, assurez-vous de nettoyer entièrement la rainure inférieure de la vis de pressage. Si cette partie n'est pas correctement nettoyée, elle peut affecter l'équilibre entre la vis de pressage et le tamis et endommager les pièces.

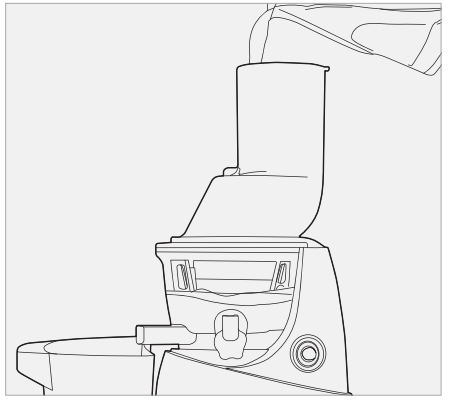
7 Nettoyez la base avec une serviette douce et humide puis séchez.



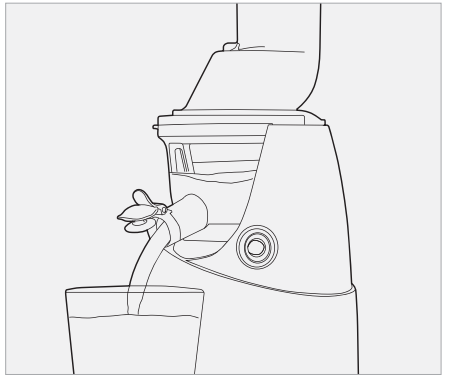
Note |
- Si la serviette est trempée, assurez-vous de l'essorer avant de l'utiliser.

Rinçage rapide

1 Avec le bouchon intelligent fermé, remplissez le bol d'extraction d'eau et faites fonctionner l'extracteur de jus.



2 Laissez-le en marche un moment. Ouvrez le bouchon intelligent et laissez s'écouler l'eau du bol d'extraction.



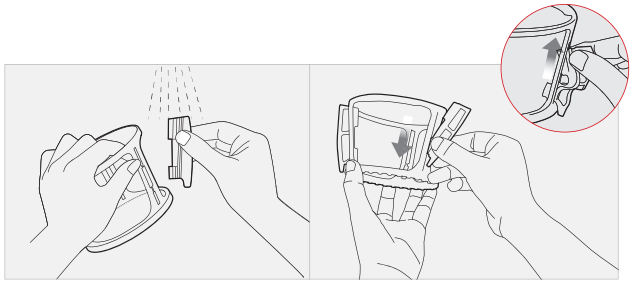
CONSEIL |
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer complètement l'extracteur de jus entre la réalisation de plusieurs jus lors d'une même session.
- Quand vous avez fini l'extraction, démontez et nettoyez toujours entièrement après chaque session d'extraction, afin d'éviter l'amas de résidus.

FR

COMMENT NETTOYER LES PIÈCES EN SILICONE

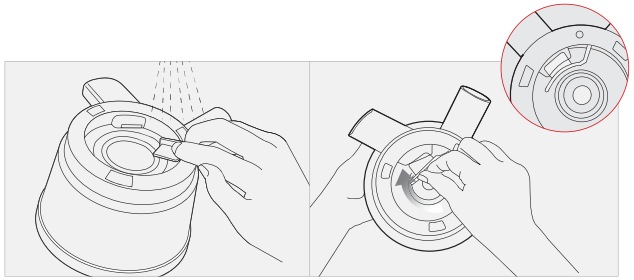
CONSEIL | Nettoyez le balai de rotation à l'eau courante.
Séchez complètement après avoir nettoyé. Avant d'assembler le bloc supérieur, assurez-vous que le silicone de compression et l'anneau de silicone sont correctement insérés.

Note | Si le silicone de compression et l'anneau de silicone ne sont pas insérés correctement, le jus pourrait suinter à la base du bol d'extraction.



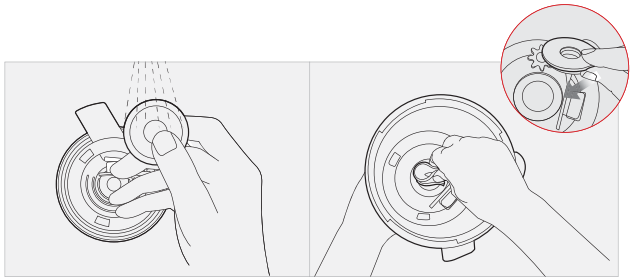
Brosse en silicone

Enlevez la brosse en silicone du balai de rotation pour nettoyer.
Après avoir nettoyé, insérez-la dans la fente la queue vers le bas, comme indiqué dans l'illustration.



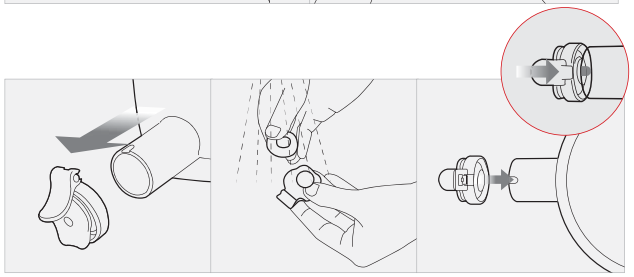
Silicone de compression

Débrancher pour nettoyer.
Après avoir nettoyé, insérez-le fermement dans la fente sous le bec verseur à pulpe.



Anneau de silicone

Enlevez l'anneau de silicone du bol d'extraction pour nettoyer.
Après avoir nettoyé, remettez l'anneau de silicone en place avec la plus petite surface vers le bas.



Bouchon intelligent

Retirez-le du bec verseur à jus pour nettoyer.
Après avoir nettoyé, fixez le bouchon intelligent sur le silicone du bec verseur à jus.

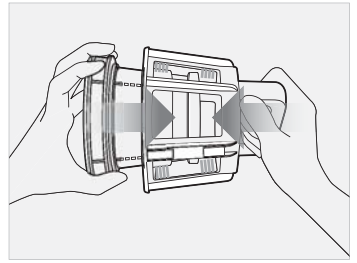
OPTIONNEL | COMMENT UTILISER LE MATÉRIEL DE NETTOYAGE

CONSEIL | L'outil de nettoyage permet de nettoyer rapidement et plus facilement.
Séchez complètement après avoir nettoyé.

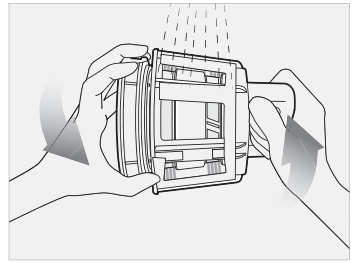
Note | Utilisez la brosse de nettoyage incluse pour enlever les résidus difficiles d'accès après avoir utilisé l'outil de nettoyage.

1 Tenez l'outil de nettoyage d'une main puis insérez le tamis dans l'outil de nettoyage.

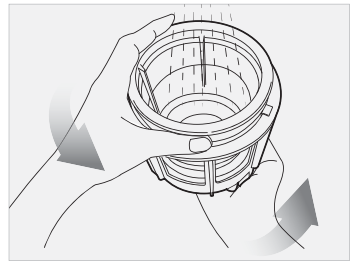
Note | Insérez le tamis jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



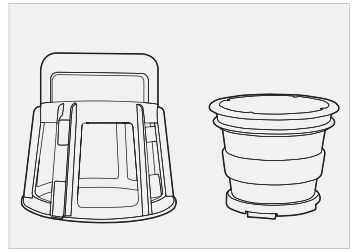
2 Sous de l'eau courante, faites tourner l'outil de nettoyage et le tamis en sens opposés pour nettoyer.



3 Rincez abondamment l'intérieur et l'extérieur du tamis à l'eau courante.



4 Après avoir nettoyé, enlevez le tamis de l'outil de nettoyage. Séchez avant de ranger.



FR

Q&R POUR RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'extracteur de jus n'est pas alimenté:

- Vérifiez que le câble d'alimentation est branché correctement.
- Vérifiez que le couvercle et le bol d'extraction sont assemblés correctement.
- Vérifiez que le bloc supérieur et la base sont assemblés correctement.
- L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si des pièces ne sont pas assemblées correctement.

Faible quantité de jus extrait:

- La teneur des ingrédients en fluide varie et détermine la quantité de jus pouvant être extraite.
- Si les ingrédients ne sont pas frais, ils auront une faible teneur en fluide, donc produiront moins de jus.
- Vérifiez si le silicone de compression est inséré correctement.
- Si l'ingrédient a une faible teneur en eau, il peut être utile de le faire tremper avant de le presser.
- Si vous pressez des ingrédients à petits pépins, la quantité de jus produite peut baisser après quelques services. Pour obtenir les meilleurs résultats, démontez et nettoyer le bloc supérieur après chaque extraction.
- S'il y a des résidus de pépins au fond du tamis, la performance de l'extracteur de jus peut être affectée, ainsi que la quantité de jus recueillie.

Il y a trop de pulpe dans le jus:

- En extraction continue, et en fonction de l'ingrédient, le jus peut contenir beaucoup de débris de pulpe.
- Pour réduire ces débris, nettoyez régulièrement le bloc supérieur pour enlever la pulpe.
- Utilisez un tamis en toile pour filtrer l'excès de pulpe.
- Si le tamis et la vis de pressage sont endommagés et affectent la performance de l'extracteur de jus, il est recommandé de remplacer ces pièces. *La durée de vie de chaque pièce peut varier en fonction de la durée et de la méthode d'utilisation ainsi que de la nature des ingrédients pressés
- Si vous introduisez trop d'ingrédients à la fois, l'extracteur de jus peut souvent se bloquer. Ceci peut causer un jus plus pulpeux. Introduisez les ingrédients lentement, et peu à la fois.

Le couvercle ne se ferme pa:

- Assurez-vous que la vis de pressage est bien fixée au tamis pour pouvoir fermer le couvercle correctement.
- Si la vis de pressage n'est pas positionnée correctement, le couvercle ne peut pas se fermer.

L'extracteur de jus fait un bruit bizarre:

- Vérifiez que les pièces sont assemblées correctement. Essayez de les assembler à nouveau et vérifiez si le bruit bizarre persiste.
- Ne mettez pas l'extracteur de jus en marche à vide, sans ingrédient ni liquide.
- Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédient peut endommager la vis de pressage.
- Si vous faites fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients ni liquide, le bruit peut s'intensifier et même causer une panne.
- Le bruit de friction de la vis de pressage et du tamis cessera une fois les ingrédients introduits dans l'extracteur de jus.
- Si le bruit se produit même lorsque des ingrédients sont introduits dans l'appareil, vérifiez la taille des ingrédients. N'introduisez pas d'ingrédients de plus de 2,5 cm d'épaisseur.
- Selon le type d'ingrédients, cette taille peut être plus petite.
- Le bruit peut se produire si l'extracteur de jus est exploité sur une surface bosselée ou inclinée. Avant utilisation, placez l'extracteur de jus sur une surface horizontale plane.

Le jus extrait est très humide:

- La pulpe peut être plus humide au tout début de l'extraction.
- Selon l'état de l'ingrédient, la pulpe extraite peut être affectée ; notamment si l'ingrédient n'est pas frais, le jus peut contenir des débris de pulpe.

Le bol d'extraction vibre pendant l'extraction.

- La vis de pressage et le tamis sont montés de manière à écraser et presser les ingrédients. Il est normal que la vis de pressage et le tamis vibrent.
- Si l'ingrédient contient des fibres dures, la vibration du bloc supérieur peut être plus forte.

Pendant le pressage, l'extracteur de jus s'est arrêté de fonctionner:

- Vérifiez le câble d'alimentation et assurez-vous qu'il est branché correctement.
- Vérifiez que toutes les pièces sont assemblées correctement.
- Si trop d'ingrédients sont introduits au même moment, l'extracteur de jus peut se bloquer.
- Si l'extracteur de jus s'arrête à cause d'une trop grande quantité d'ingrédients introduite, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ;refaites-le 2 ou 3 fois.
- Le réglage marche arrière [REVERSE] fera remonter les ingrédients et le réglage marche avant [FORWARD] les ramènera vers le bas.
- Si l'extracteur de jus s'arrête suite à une surcharge, laissez-le refroidir pour une période de 30 minutes à 2 heures avant toute nouvelle utilisation.
- Si les ingrédients contiennent des pépins durs, enlevez-les avant le pressage. Des pépins durs peuvent endommager l'extracteur de jus.

Strates distinctes dans le jus:

- Selon la densité des ingrédients, le jus extrait peut présenter différentes strates de jus distinctes. Cette stratification diffère de celle due à l'oxydation, qui, elle, est liée à une extraction à grande vitesse.

Le couvercle est bloqué:

- Après l'extraction, laissez l'extracteur de jus fonctionner pendant 30 secondes supplémentaires pour extraire le reste de pulpe.
- S'il y beaucoup de pulpe dans le bloc supérieur, cela peut empêcher l'ouverture du couvercle. Dans ce cas, appuyez les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ; refaites-le 2 à 3 fois.
- Versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur puis essayez d'ouvrir le couvercle.

Le jus s'écoule sur la coque de la base:

- Si le silicone de compression à la base du bol d'extraction n'est pas branché orrectement, le jus peut suinter sur la base de la extracteur de jus. Avant d'assembler les pièces, vérifiez et assurez-vous que le silicone de compression est fixé correctement.

Est-ce possible de presser des ingrédients à fibres dures?

- Des ingrédients tels que le céleri ou le gingembre contiennent de longues fibres qui peuvent s'enrouler autour de la vis de pressage et affecter la performance de l'extracteur de jus. Quand vous extrayez des ingrédients fibreux, ne collecter pas plus de 500 g de jus. Après avoir recueilli cette quantité ou moins, nettoyez entièrement le bloc supérieur avant de procéder à une autre extraction.

Décoloration des pièces plastiques:

- Après l'extraction, si l'extracteur de jus n'est pas immédiatement nettoyé, le reste de pulpe contenu dans le bloc supérieur peut sécher et compliquer le démontage et le nettoyage. Cela peut également affecter la performance et la couleur de l'extracteur de jus.
- Les ingrédients riches en caroténoïdes tels que les carottes et les épinards peuvent teinter les pièces plastiques. Lorsque les pièces sont teintées par les caroténoïdes, appliquez de l'huile végétale sur les zones teintées et utilisez un détergent doux pour nettoyer.
- végétale doit être utilisée seulement lors du nettoyage sur les pièces décolorées. Ne pas utiliser d'huile végétale sur la vis de pressage ou le sur le tamis. Si de l'huile végétale ou de l'huile à base de matières grasses animales rentre en contact avec la vis de pressage, la performance de l'extracteur de jus peut en être affectée et entraîner des dommages aux pièces.
- Les pièces en silicone du bloc supérieur euvent être détachées pour un nettoyage complet.

Utilisation à des fins autres que l'extraction de jus:

- Cette extracteur de jus est conçu pour extraire du jus d'aliments tells que les fruits et légumes.
- Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale.
- Ne pas presser d'ingrédients à forte teneur en huile végétale/animale.
- Si la vis de pressage ou le tamis rentre en contact avec de l'huile végétale/animale, cela pourrait affecter les performances de l'appareil et endommager des pièces.

FR

CARACTERISTIQUES

Produit	Extracteur de jus
Modèle	ULD-622NB
Tension	AC120V, 60Hz
Consommation d'énergie	240W
Utilisation maximale	Moins de 30 min.
Poids	6,4 kg (14.11 lb))
Dimension	228 x 208 x 448 mm (9 x 8.2 x 17.6 po)
Fabricant	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Faible vitesse

ACCESSOIRES DESPONIBLES

Machine à Desserts Glacés
(Optionnel)

Tamis à smoothie
(Optionnel)

Pièce & accessories

Découvrez les accessoires disponibles et achetez des pièces additionnelles. **www.kuvings.com**